

**INOVASI PRODUK SELAI BERBAHAN DASAR LIDAH BUAYA  
(STUDI EKSPERIMENTAL SELAI RASA NANAS)**

**Tugas Akhir**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan**

**Program Magister Manajemen**

**Universitas Katolik Soegijapranata**



**Diajukan oleh:**

**Nama : Surya Farida Mulyono**

**NIM : 08.90.0008**

**Progam Pasca Sarjana Magister Manajemen**

**Universitas Katolik Soegijapranata**

**Semarang**

**2010**



UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
PROGRAM STUDI PASCASARJANA MANAJEMEN

Jl. Pawiyatan Lubis No 1 Semarang, 50234 Telp. 8316142 - 8441555 (Huang) pascaspa.201 - 202  
Fax. 8415429-8445265 Hup. www.uoska.ac.id E-Mail: pascaspa@uoska.ac.id Po Box. 80333 SM  
Badan Hukum : Yayasan Soedjaja

**HALAMAN PERSETUJUAN**

N A M A : Surya Farida Mulyono

N I M : 08.90.0008

Program Studi : Program Studi Pascasarjana Manajemen

Bidang Konsentrasi : Technopreneurship

JUDUL TUGAS AKHIR :

Inovasi Produk Selai Berbahan Dasar Lidah Buaya  
(Studi Eksperimental Selai Rasa Nanas)

DOSEN PEMBIMBING I : Dr. Rustina Untari

DOSEN PEMBIMBING II : Rudi Elyadi, SE, MM

Semarang, 20 Mei 2010  
Disetujui Oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,

(Dr. Rustina Untari)

(Rudi Elyadi, SE, MM)



**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**  
**PROGRAM STUDI PASCASARJANA MANAJEMEN**

Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Semarang, 50234 Telp. 8316142 – 8441555 (Hunting) pesawat 201 - 202  
Fax. 8415429-8445265 [Http:// www.unika.ac.id](http://www.unika.ac.id) E-Mail : [pasca@unika.ac.id](mailto:pasca@unika.ac.id) Po.Box 8033/SM  
Badan Hukum : Yayasan Sandjojo

**HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**JUDUL TUGAS AKHIR :**

Inovasi Produk Selai Berbahan Dasar Lidah Buaya (Studi Eksperimental Selai Rasa Nanas)

**N A M A** : Surya Farida Mulyono  
**N I M** : 08.90.0008  
**Program Studi** : Program Studi Pascasarjana Manajemen  
**Bidang Konsentrasi** : Technopreneurship

Telah diterima dan diuji dalam Seminar Tugas Akhir pada :

**Hari** : Jumat  
**Tanggal** : 9 April 2010  
**Hasil Penilaian** : AB  
**Predikat Kelulusan** : Sangat baik

Yang bertanda tangan dibawah ini :

**Koordinator Penguji,**

(Drs. Sentot Suciarto A, MP., Ph.D)

**Anggota Penguji,**

(Ratna Wulandari, SE., M.Si)

**Pembimbing I,**

(Dr. Rustina Untari)

**Pembimbing II,**

(Rudi Elyadi, SE., MM)

**Mengetahui**

**Ketua Program Studi Pascasarjana Manajemen**

(Thomas Budi Santoso, Ed.D)

## **PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AHKIR**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Surya Farida Mulyono

NIM : 08.90.0008

Program Studi : Program Studi Pascasarjana Manajemen

Bidang Konsentrasi : Technopreneurship

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti pelagiat, manipulasi dan atau bentuk – bentuk kecurangan yang lain, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Program Studi Pascasarjana Manajemen Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Semarang, 20 Mei 2010

Surya Farida Mulyono

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### MOTTO

- Hari ini lebih baik dari pada kemarin, hari esok merupakan harapan yang cemerlang

### PERSEMBAHAN

- Orang tuaku tercinta
- Kakaku tercinta (Agus Surya Mulyono)



## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis beruntung dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Inovasi Produk Selai Berbahan Dasar Lidah Buaya Sebagai Makanan Kesehatan Dengan Studi Eksperimental” dengan baik dan lancar.

Tugas Akhir ini dibuat guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program studi pascasarjana Magister Manajemen, Universitas Katolik Soegijapranata. Penulis menyadari bahwa selama pembuatan Tugas Akhir ini banyak mendapatkan bimbingan dari berbagai pihak sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

- Thomas Budi Santoso, Ed.D selaku Ketua Program Pasca Magister Manajemen Unika Soegijapranata Semarang.
- DR. Rustina Untari selaku Dosen Pembimbing pertama dan Rudi Elyadi, SE., MM selaku Dosen Pembimbing kedua dalam penelitian dan penyusunan laporan Tugas Akhir.
- Seluruh Dosen yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu penulis selama kuliah di Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kedua Orang Tua serta Kakakku tercinta yang telah banyak memberi dorongan material dan spiritual selama proses penelitian dan penyusunan laporan Tugas Akhir ini
- Khususnya buat Skolastika yang selalu memberikan semangat yang luar biasa secara langsung maupun tak langsung buat penulis.

- Seluruh Staf TU (Pak Agus, Mbak Puji, Mbak Indra dan Mas Pras) yang telah banyak sekali membantu.
- Teman – temanku Lucki, Ivana, Rema, Ferry, Geo ndut, Silvi dan Rani.
- Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu, memberi semangat dan memberi doa penulis melaksanakan selama Tugas Akhir.

Akhir kata penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan Tugas Akhir ini, maka penulis sangat berterimakasih atas saran dan kritik yang dapat diberikan.

Semarang, 20 Mei 2010

Penulis,

Surya Farida Mulyono





## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
D. Sistematika Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II. LANDASAN PEMECAHAN MASALAH.....	8
A. Tinjauan Pustaka / Landasan Teori.....	8
B. Langkah Pemecahan Masalah.....	29
C. Penjelasan Istilah .....	30
BAB III. METODE PENELITIAN.....	34
A. Penetapan Ruang Lingkup Obyek Permasalahan.....	34
B. Pengumpulan Data.....	35
B.1. Jenis Dan Sumber Data.....	35
B.2. Alat Pengumpulan Data.....	35
B.3. Teknik Pengumpulan Data.....	36
C. Pemecahan Masalah / Analisis.....	37
C.1 Tahapan Pemecahan Masalah.....	37
C.2 Teknik Pemecahan Masalah.....	40
C.2.1. Analisis Data Pembuatan Selai.....	41
C.2.2. Analisis Deskripsi.....	43
BAB IV. ANALISIS DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Tahapan Analisis.....	45
A.1 Bahan baku pembuatan selai.....	45
A.2 Peralatan pembuatan selai.....	47
A.3 Metode pembuatan selai.....	47
A.4 Pembahasan Percobaan.....	48
A.5 Produk selai ideal.....	50
A.6 Penentuan Harga.....	52
B. Interpretasi Hasil Analisis.....	54
B.1. Uji sensori konsumen I.....	54
B.2. Evaluasi dan Perbaiki produk selai I.....	58
B.3. Uji sensori konsumen II.....	61



C. Rekomendasi.....	64
C.1 Hasil uji sensori.....	64
C.2 Diuji kandungan nutrisinya.....	65
BAB V. PENUTUP.....	68
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran .....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	73



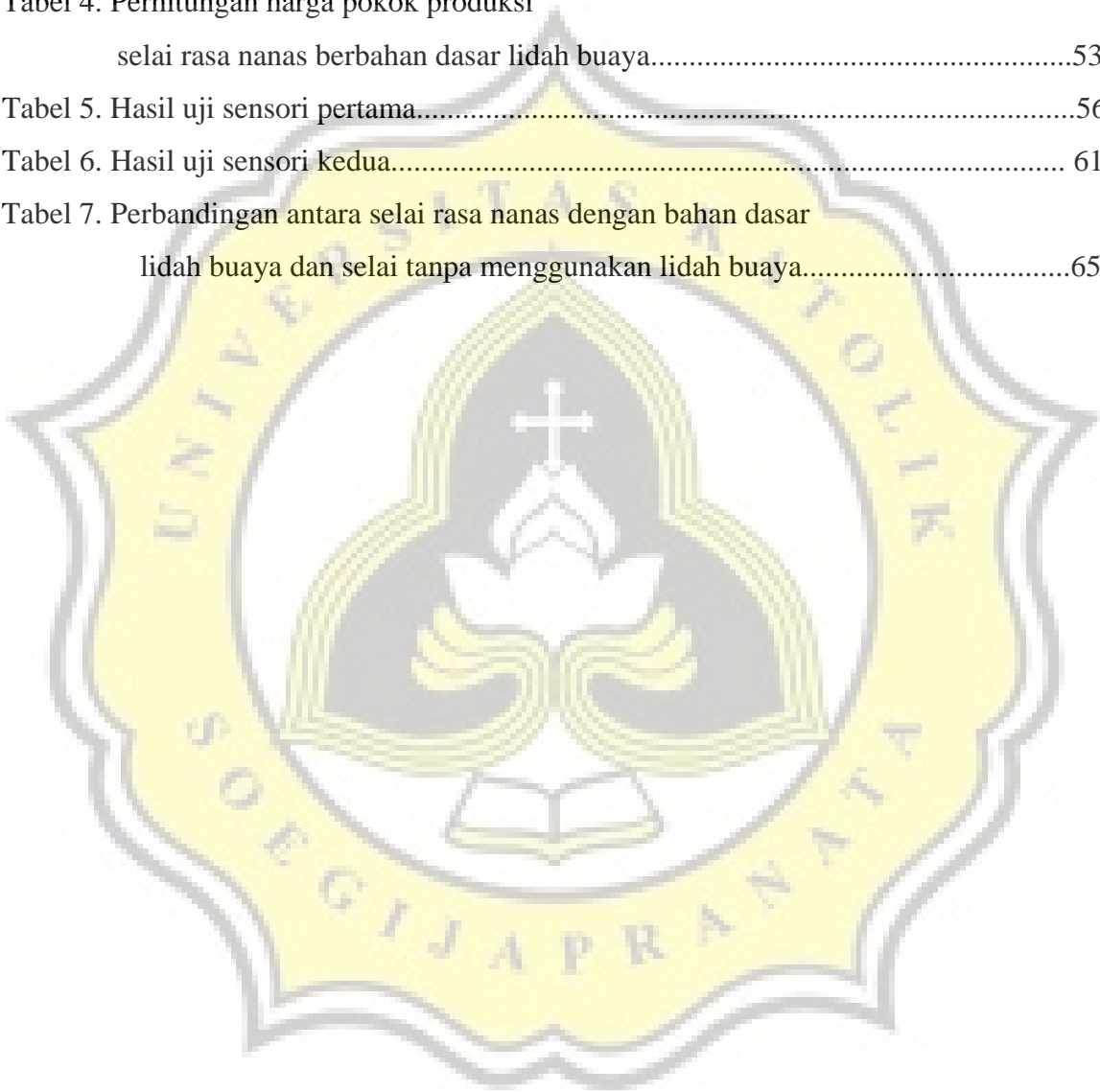
## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 1 : Langkah pemecahan masalah dalam inovasi selai rasa nanas dengan bahan dasar lidah buaya.....	29
Diagram 2: Diagram pemecahan masalah penelitian inovasi selai berbahan dasar lidah buaya (studi eksperimental).....	38
Diagram 3 : Diagram rencana pembuatan selai.....	42
Diagram 4 : Pembuatan selai rasa nanas berbahan dasar lidah buaya yang ideal.....	51



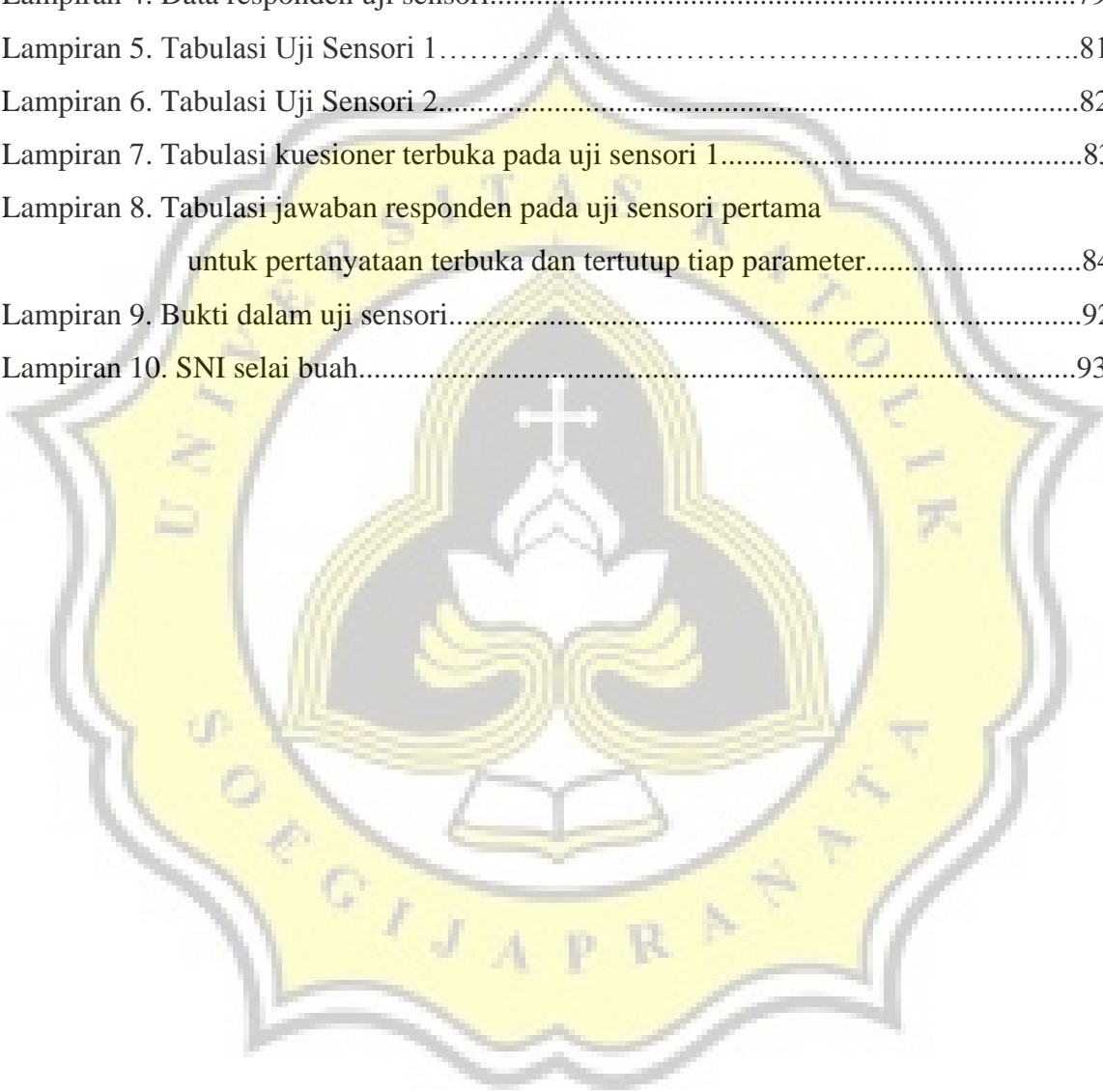
## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kriteria mutu selai buah.....	11
Tabel 2. Harga Pokok Produksi Menurut Full Costing.....	24
Tabel 3. Kombinasi bahan baku dalam pembuatan selai berbahan dasar lidah buaya.....	47
Tabel 4. Perhitungan harga pokok produksi selai rasa nanas berbahan dasar lidah buaya.....	53
Tabel 5. Hasil uji sensori pertama.....	56
Tabel 6. Hasil uji sensori kedua.....	61
Tabel 7. Perbandingan antara selai rasa nanas dengan bahan dasar lidah buaya dan selai tanpa menggunakan lidah buaya.....	65



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar kuesioner .....	75
Lampiran 2. Perbandingan harga selai lain dengan selai lidah buaya.....	78
Lampiran 3. Bahan – bahan yang digunakan dalam membuat selai rasa nanas berbahan dasar lidah buaya.....	78
Lampiran 4. Data responden uji sensori.....	79
Lampiran 5. Tabulasi Uji Sensori 1 .....	81
Lampiran 6. Tabulasi Uji Sensori 2.....	82
Lampiran 7. Tabulasi kuesioner terbuka pada uji sensori 1.....	83
Lampiran 8. Tabulasi jawaban responden pada uji sensori pertama untuk pernyataan terbuka dan tertutup tiap parameter.....	84
Lampiran 9. Bukti dalam uji sensori.....	92
Lampiran 10. SNI selai buah.....	93



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Produk ideal selai rasa nanas dengan bahan dasar lidah buaya dalam kemasan 100 gram.....	51
---	----



## **abstrak**

### **Inovasi Produk Selai Berbahan Dasar Lidah Buaya (Studi Eksperimental Selai Rasa Nanas)**

#### **The inovation of jam product with bassed from *aloe vera* (study experiment of jam with pineapple flavor)**

*Perubahan pola pemikiran manusia yang semakin maju dan semakin peduli dengan kesehatan mereka mendorong mereka untuk mengkonsumsi makanan sehat sehingga menjadi peluang untuk produk inovasi selai rasa nanas dengan bahan dasar lidah buaya. Produk inovasi selai dengan bahan dasar lidah buaya ini dibuat dengan bahan – bahan alami sehingga meningkatkan kesehatan konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan olahan lidah buaya sebagai makanan sehat dalam bentuk selai dan mengetahui tanggapan responden terhadap inovasi produk selai dari bahan dasar lidah buaya.*

*Mula – mula dilakukan berbagai percobaan untuk mendapatkan formulasi yang paling baik dalam pembuatan selai kemudian dicobakan kepada responden (dosen dan karyawan UNIKA Soegijapranata). Penelitian ini menggunakan metode uji sensori dengan kuesioner untuk mengetahui penerimaan dan tanggapan responden, kemudian diolah menggunakan analisa deskriptif. Berdasarkan hasil penelitian, pada uji sensori I responden dapat menerima dengan kekurangan pada parameter kekentalan dan harga, kemudian dilakukan perbaikan kemudian dilakukan uji sensori II, semua indikator dapat diterima oleh responden.*

**Kata kunci :** *Selai rasa nanas dengan bahan dasar lidah buaya, inovasi, Uji sensori, Penerimaan responden*